

## Prosciutto di Parma DOP: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità parmense:



**01. Raffreddamento:** La coscia posteriore del maiale viene posta a riposo in cella frigorifera a circa zero gradi centigradi di temperatura, ciò permette alla carne di rassodarsi rendendo più semplice la successiva rifilatura.

**02. Rifilatura:** Parte del grasso e della cotenna viene asportata fino a raggiungere la caratteristica forma tondeggianti 'a coscia di pollo'. Ciò permette di semplificare la fase successiva di salagione.

**03. Salagione:** La coscia viene trattata con il sale ('primo sale'). Riposa una settimana in frigo e subisce quindi una nuova, leggera passata di sale ('secondo sale'). Riposa ancora 15/18 giorni in frigo.



**04. Riposo:** Eliminato il sale superficiale, la coscia rimane a riposo per 60/80gg in una cella, così da poter 'respirare' (il locale subisce frequenti ricambi d'aria). Il sale assorbito penetra in profondità.

**05. Lavatura & asciugatura:** Una volta lavata con acqua tiepida per eliminare eventuali impurità, la coscia viene fatta asciugare in ambienti dove vengono sfruttate quanto più possibile le correnti d'aria naturali.

**06. Pre-stagionatura - Toelettatura:** I prosciutti vengono fatti asciugare appesi alle tradizionali 'scalere': strutture situate in stanzoni dove grandi finestre contrapposte generano utili correnti d'aria.



**07. Sugnature:** Un impasto composto da grasso di maiale, sale e pepe viene utilizzato per coprire le parti muscolari della coscia rimaste scoperte, così da evitare che si asciughino troppo in fretta.

**08. Stagionatura:** Giunto al suo settimo mese di vita, i prosciutti sono trasferite in locali conosciuti con il nome di 'cantine' dove iniziano il processo di stagionatura.

**09. Sondaggio e marchiatura:** Trascorsi dodici mesi dall'inizio della procedura, il prosciutto è sottoposto a un esame olfattivo grazie a punture mirate effettuate con un osso di cavallo. Se idoneo, viene marchiato a fuoco.



Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/prosciutto-di-parma-storia-informazioni-curiosita/>

Web  FoodCulture.com

N.B. Le immagini presenti in questo documento sono pubblicate per gentile concessione del Consorzio del Prosciutto di Parma